Rezept

# Gefülltes Perlhuhn

Ein Rezept von Gefülltes Perlhuhn, am 23.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | küchenfertiges Perlhuhn (etwa 1 kg) |
| **1** | Zweig Rosmarin |
| **1 TL** | Wacholderbeeren |
| **3 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer, frisch gemahlen |
| | Holzzahnstocher |
| **350 g** | Wurstbrät (von ungeräucherter Schweinswurst) |
| **5** | Salbeiblätter |
| **4** | Knoblauchzehen |
| | Salz |
| | ¼ l Weißwein |
| | Küchengarn |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-3 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Das Perlhuhn kalt abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Wurstbrät in eine Schüssel geben. Rosmarin und Salbei waschen und trockentupfen. Rosmarinnadeln, Salbei, Wacholderbeeren und die geschälten Knoblauchzehen im Mörser zerstampfen und kräftig unter das Wurstbrät mischen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Hälfte der Wurstbrätmischung in das Huhn füllen, die Öffnung mit Hilfe von Zahnstochern und Küchengarn verschließen und dressieren; von außen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben.

3. Das Huhn mit der Brustseite nach unten in eine passende ofenfeste Form legen, den Rest der Wurstbrätmischung darum herum verteilen und mit der Gabel etwas zerdrücken.

4. Das Perlhuhn im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. braten, mit ⅛ l Weißwein ablöschen und weitere 20 Min. braten. Das Huhn umdrehen, mit dem restlichen Weißwein begießen und weitere 20-30 Min. braten, bis es goldbraun und knusprig ist.

5. Das Perlhuhn tranchieren und auf einer vorgewärmten Platte auftragen, den Bratensaft getrennt servieren. Als Beilage eignen sich Grießplatteln und Peperonata.